



採紅菱 享銀髮美食

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玹、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。